

矢祭町学校給食センター食品中の放射性物質検査結果の公表について

1. 学校給食一食分まるごと検査結果は、その日提供されたもの一食分をすべてミキサーにかけて検査した結果です。
2. セシウムの検査結果はセシウム134とセシウム137の値です。
3. 検査方法は NaI(TI)シンチレーション式検査器ベルトールド社 LB2045

検査日	検査品目	産地	検査値	検査方法	基準値	給食提供日	給食メニュー
平成30年7月9日(月)	給食1食分		134 検出せず(<7) 137 検出せず(<8)	NaI シンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年7月9日	ごはん、あじフライ、塩昆布和え、青菜のみそ汁、牛乳
平成30年7月10日(火)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaI シンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年7月10日	麦ごはん、納豆、厚焼き卵、ひじきの炒め物、豆腐のみそ汁、牛乳
平成30年7月11日(水)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaI シンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年7月11日	丸パン、豚かつ、ソース、千切りキャベツ、ミネストローネ、オレンジ、牛乳
平成30年7月12日(木)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaI シンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年7月12日	麦ごはん、豆腐ハンバーグの和風あんかけ、こんにゃくサラダ、わかめのみそ汁、牛乳
平成30年7月13日(金)	給食1食分		134 検出せず(<10) 137 検出せず(<10)	NaI シンチレーションスペクトロメータ機器分析法	20 Bq/kg	平成30年7月13日	夏野菜ポークカレー、糸かまサラダ、スイカ、牛乳

